Instructions for Use

Steam oven

Bedienungsanleitung

Dampfgarer

smeg

DE

Inhaltsverzeichnis

1 HINWEISE ZUM GEBRAUCH 35
2 HINWEISE ZUR ENTSORGUNG - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ 36
3 SICHERHEITSHINWEISE 37
4 LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN 40
5 ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR 40
6 VOR DER INSTALLATION 41
7 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE AUF DER VORDERSEITE 42
8 VERWENDUNG DES DAMPFGARERS 44
9 WASSERZUFUHR 46
10 AUSWAHL DER GARFUNKTION 47
11 RICHTWERTE FÜRS GAREN 58
12 PFLEGE UND WARTUNG 63
13 REINIGUNG DES GERÄTS 66
14 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG 67
15 INSTALLATION DES GERÄTS 69

***ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER**: Diese enthalten Gebrauchsempfehlungen, die Beschreibung der Bedienelemente, Hinweise zum richtigen Verhalten, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Geräts.*

***ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**: Diese sind für den **qualifizierten Techniker** bestimmt, der das Gerät installiert, in Betrieb nimmt und prüft.*

1 HINWEISE ZUM GEBRAUCH

DIESES HANDBUCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS WÄHREND DER GESAMTEN LEBENSDAUER DES GERÄTS IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.
VOR VERWENDUNG DES GERÄTS SOLLTEN SIE DAS HANDBUCH UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG GELESEN HABEN. DIE INSTALLATION MUSS VON EINEM QUALIFIZIERTEN FACHMANN GEMÄSS DEN ENTSPRECHENDEN BESTIMMUNGEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT WURDE FÜR FOLGENDE FUNKTIONEN KONZIPIERT: GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN; JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG IM FALLE EINES ANDEREN ALS DES VORGESEHEN GEBRAUCHS.
BEWAHREN SIE DAS HANDBUCH DIESES PRODUKTS FÜR DIE SPÄTERE KONSULTATION AUF.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG IN REICHWEITE AUF. WENN SIE DEN DAMPFGARER JEMANDEM AUSLEIHEN, GEBEN SIE IHM AUCH DAS HANDBUCH MIT!

DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.

LASSEN SIE NIEMALS VERPACKUNGSABFÄLLE UNBEAUFSICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN VERPACKUNGSMATERIALIEN NACH IHRER ART UND BRINGEN SIE SIE ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE.

DIESES GERÄT VERFÜGT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG GEMÄSS RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).
DIESE RICHTLINIE DEFINIERT DIE BESTIMMUNGEN FÜR DAS SAMMELN UND DAS RECYCELN VON ALTGERÄTEN, DIE FÜR ALLE MITGLIEDSTAATEN GELTEN.

VERDECKEN SIE NIEMALS ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND WÄRMEABFÜHRUNG.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM TÜRRAHMEN DES GERÄTS ANGEBRACHT.
DAS TYPENSCHILD DARF NIEMALS ENTFERNT WERDEN.

VERWENDEN SIE KEINE METALLSCHWÄMME ODER SCHARFKANTIGE SCHABER, DAMIT DIE OBERFLÄCHEN NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.

VERWENDEN SIE ÜBLICHE NICHT SCHEUERNDE PRODUKTE UND GEGEBENENFALLS EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF. SPÜLEN SIE DAS GERÄT GRÜNDLICH AB UND TROCKNEN SIE ES MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER.

2 HINWEISE ZUR ENTSORGUNG - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Für die Verpackung unserer Geräte werden ausschließlich schadstoffarme, umweltfreundliche und recycelbare Materialen eingesetzt. Wir bitten Sie, einen Beitrag zu leisten und die Verpackung korrekt zu entsorgen. Fragen Sie Ihren Händler oder die zuständigen örtlichen Behörden nach den Adressen der Sammel-, Recycel- und Entsorgungsstellen.
Lassen Sie niemals die Verpackung oder Teile von ihr herumliegen. Verpackungsteile und insbesondere Plastiktüten stellen eine Erstickungsgefahr für Kinder dar.

Auch Ihr Altgerät muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.
Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der Sammelstelle für ausgediente Haushaltsgeräte. Durch eine sachgerechte Entsorgung können wertvolle Materialien wiederverwertet werden.

Bitte entfernen Sie die Türen und lassen Sie die Einsätze in derselben Position wie während des Gebrauchs, bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, um sicherzugehen, dass keine spielenden Kinder versehentlich eingesperrt werden. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel ab und entfernen Sie es zusammen mit dem Stecker.

3 SICHERHEITSHINWEISE

KONSULTIEREN SIE DIE INSTALLATIONSANLEITUNG BEZÜGLICH DER SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE ODER GASGERÄTE UND BELÜFTUNGSFUNKTIONEN.
IN IHREM EIGENEN INTERESSE UND FÜR IHRE EIGENE SICHERHEIT IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN, DASS ALLE ELEKTRISCHEN GERÄTE NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL IM EINKLANG MIT DEN ENTSPRECHENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT UND GEWARTET WERDEN DÜRFEN.
UNSER GEPRÜFTES INSTALLATIONSPERSONAL GARANTIERT IHNEN EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND WARTUNG.
GAS- UND ELEKTROGERÄTE DÜRFEN NUR VON EINEM AUSGEBILDETEN FACHMANN VOM NETZ GENOMMEN WERDEN.

DER STECKER DES NETZKABELS UND DIE NETZSTECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.
DIE NETZSTECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN.
TRENNEN SIE NIEMALS DEN NETZSTECKER VOM STROMNETZ DURCH ZIEHEN AM NETZKABEL.

DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTROGERÄTE GEERDET WERDEN.

FÜHREN SIE DIREKT NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN SPÄTER IN DIESEM HANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN DURCH. FALLS DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, TRENNEN SIE ES VOM STROMNETZ UND KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENDIENST. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS GERÄT SELBER ZU REPARIEREN.

ACHTUNG! LASSEN SIE NIEMALS DAS GERÄT UNBEAUFSICHTIGT.
ACHTUNG! WENN SIE FEUER ODER RAUCH SEHEN, HALTEN SIE DIE TÜR GESCHLOSSEN, UM DIE FLAMMEN ZU ERSTICKEN. SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG.
ACHTUNG! HEISSES FETT UND ÖL KÖNNEN SEHR LEICHT FEUER FANGEN. ES IST GEFÄHRLICH, ÖL IM GARRAUM ZU ERHITZEN, UM FLEISCH ANZUBRATEN, UND SOLLTE DAHER NICHT GETAN WERDEN. VERSUCHEN SIE NIEMALS, BRENNENDES ÖL ODER FETT MIT WASSER ZU LÖSCHEN (EXPLOSIONSGEFAHR)! ERSTICKEN SIE DIE FLAMMEN MIT EINEM FEUCHTEN TUCH UND HALTEN SIE ALLE TÜREN UND FENSTER GESCHLOSSEN.

ACHTUNG! VERWENDEN SIE ZUM GAREN IM GERÄT KEINEN ALKOHOL. DIES KANN ZU ÜBERHITZUNG DER SPEISEN FÜHREN. EXPLOSIONSGEFAHR!

Sicherheitshinweise

ACHTUNG! DAS GERÄT SOLLTE NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER AUSREICHENDE ERFAHRUNG UND KENNTNIS VERFÜGEN, VERWENDET WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN BEAUFSICHTIGT ODER WURDEN ÜBER DIE VERWENDUNG DES GERÄTS DURCH EINE PERSON AUFGEKLÄRT, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST. KINDER SOLLTEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUGEHEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES GEBRAUCHS HEISS WERDEN. KLEINE KINDER SOLLTEN VON DEM GERÄT FERNGEHALTEN WERDEN.
ACHTUNG: WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. SEIEN SIE VORSICHTIG, DAMIT SIE NICHT VERSEHENTLICH HEISSE TEILE IM INNEREN DES GERÄTS BERÜHREN. VERBRENNUNGSGEFAHR!
ACHTUNG! SEIEN SIE BEIM ÖFFNEN DER TÜR WÄHREND ODER NACH DEM BETRIEB VORSICHTIG, DA HEISSE LUFT BZW. HEISSER DAMPF UND WASSERTROPFEN AUS DEM GARRAUM AUSTRETEN KÖNNEN. TRETEN SIE EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

ACHTUNG! STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE NETZKABEL VON ELEKTROGERÄTEN NICHT IN DER HEISSEN TÜR DES GERÄTS EINKLEMMEN. DIE KABELISOLIERUNG KÖNNTE SCHMELZEN. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT!
DAS GERÄT WURDE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZUR SPEISENZUBEREITUNG KONZIPIERT. ES WIRD KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AUFGRUND UNSACHGEMÄSSER ODER FALSCHER VERWENDUNG ÜBERNOMMEN.
WENN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE BEFOLGEN, KÖNNEN SIE EINE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS UND ANDERE GEFÄHRLICHE SITUATIONEN VERMEIDEN:

- Verdecken oder verstopfen Sie nicht die **Belüftungsöffnungen**.
- Bewahren Sie keine **entzündlichen Gegenstände** in dem Gerät auf, da diese brennen können, wenn das Gerät angeschaltet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur **Speisenaufbewahrung**.
- Gießen Sie keine Spirituosen (z.B. Weinbrand, Whisky, Schnaps etc.) über heiße Speisen. EXPLOSIONSGEFAHR!
- Zubehörteile wie Metallgitter und -einsätze etc. werden im Garraum heiß. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Geschirr, Behälter oder das Gerät berühren, **um so Verbrennungen zu vermeiden**.

- **Lehnen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Tür des Geräts.** Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden, insbesondere an den Scharnieren. Die Tür trägt maximal 8 kg.
- Die Einsätze können maximal 8 kg tragen. Überschreiten Sie dieses Gewicht nicht, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

REINIGUNG:

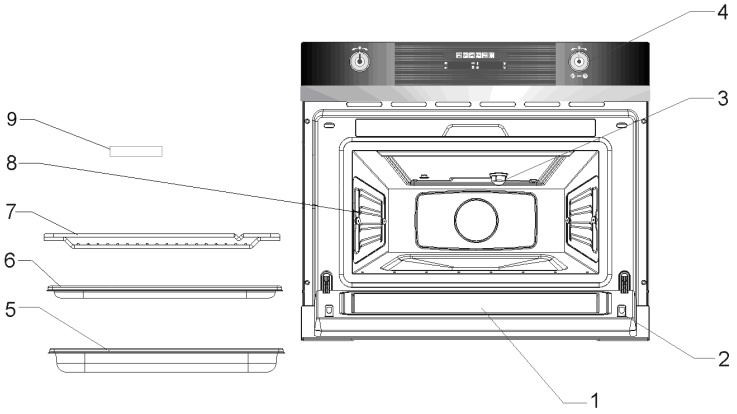
- Nach Ausschalten des Geräts bleibt das Gerät für einige Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, um es etwa zu reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE STARKEN SCHEUERNDEN REINIGER ODER SCHARFKANTIGE SCHABER, UM DAS TÜRGLAS ZU REINIGEN, DA DADURCH DIE OBERFLÄCHE VERKRATZT WIRD UND ZU GLASBRUCH FÜHREN KANN.
- Die Kontaktstellen der Tür (die Vorderseite des Garraums und die Innenseite der Türen) muss sehr sauber gehalten werden, um eine korrekte Funktionsweise des Geräts sicherzustellen.
- Folgen Sie bitte der Reinigungsanleitung im Kapitel "Reinigung des Geräts und Wartung".

REPARATUREN:

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, autorisierte Vertreter oder hierzu qualifizierte Fachleute ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Darüberhinaus sind hierfür spezielle Werkzeuge erforderlich.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten, insbesondere von stromleitenden Teilen, dürfen nur von durch den Hersteller autorisierte Fachleute ausgeführt werden.

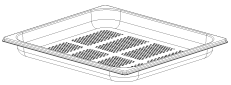
Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die darauf zurückzuführen sind, dass die obigen Vorschriften missachtet, unbefugte Änderungen an auch nur einem Teil vorgenommen oder nichtoriginale Ersatzteile verwendet wurden.

4 LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

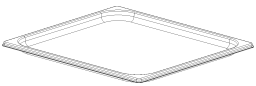


1. – Türglas
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Lampe
4. – Bedienfeld
5. – Garblech gelocht
6. – Garblech ungelocht
7. – Grillrost
8. – Führungen
9. – Schwamm

5 ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR



Garblech gelocht: Geeignet für frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Fleisch und Geflügel.



Garblech ungelocht: Geeignet zum Dämpfen empfindlicher Speisen, z.B. Kompott und Knödel. Es kann zusammen mit dem gelochten Garblech verwendet werden, um das Wasser aufzufangen.

Grillrost: Wird beim Kochen mit kleinen Behältern verwendet, wie zum Beispiel Dessertschalen, und um Gerichte aufzuwärmen.

Die Gerätezubehörteile, die eventuell mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen der EU-Verordnung 1935/2004 und den einschlägigen nationalen Vorschriften.

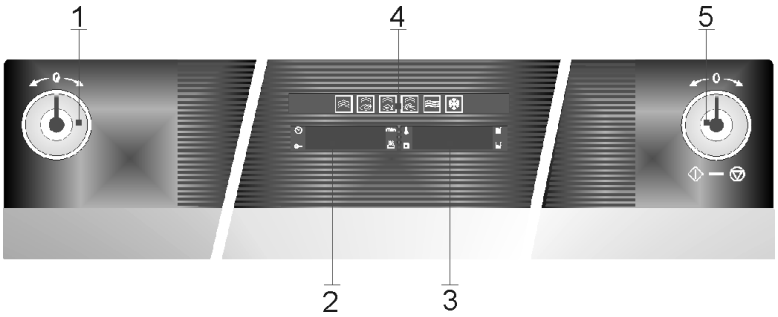
6 VOR DER INSTALLATION

Lassen Sie niemals Verpackungsabfälle unbeaufsichtigt in der Wohnung liegen. Trennen Sie die Verpackungsmaterialien nach ihrer Art und bringen Sie sie zur nächsten Sammelstelle.

Das Geräteinnere sollte gereinigt werden, um alle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen. Für weitere Informationen bezüglichder „PFLEGE UND WARTUNG“.

7 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE AUF DER VORDERSEITE

Sämtliche Kontroll- und Bedienelemente sind an der Vorderseite des Geräts angeordnet. In der nachstehenden Abbildung werden die verwendeten Symbole erläutert.



1 PT1 **Funktions-parameter-knopf**

Mit diesem Knopf lässt sich die Uhrzeit einstellen, die Gartemperatur und -zeit auswählen sowie die Uhrzeit für Start und Ende des Garvorgangs programmieren.
Nachstehend wird dieser Schalter der Einfachheit halber PT1 genannt.

5 PT2 **Funktions-schaltknopf**

Dieser Knopf dient zur Auswahl der drei Betriebsmodi des Dampfgarers und zur Auswahl der Garfunktion (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen").

2 DSP1 **Uhrzeit- / Garzeit-anzeige**

In diesem Display werden Uhrzeit oder Garzeit angezeigt.
Außerdem ist die Funktionssperrlampe sichtbar.

Uhr

Einstellung der Garzeit

Kindersicherung

Kindersicherung eingestellt (siehe Punkt "10.3.4

Kindersicherung")

min	**Garzeit**	Einstellung der Garzeit
	Verzögerter Start	Einstellung der Garzeit mit verzögertem Start

3 DSP2

Temperatur- / Nahrungsmittel-anzeige	In dieser Anzeige werden die für die gewünschte Funktion eingestellten Parameter bzw. die vom Nutzer eingestellten Parameter angezeigt.
Temperatur	Das Gerät heizt auf
Entkalkungsfunktion	Siehe Punkt "10.3.2 Entkalkungsfunktion"
Wasserstand-anzeige	Zeigt die im Tank befindliche Wassermenge an (siehe Punkt "9.2 Wasserstandanzeige")

4 DSP3

Funktions anzeige	In diesem Display werden (beleuchtet) alle für die jeweilige Auswahl verfügbaren Garfunktionen angezeigt. Hinweise zur Auswahl einer Garfunktion finden Sie unter Abschnitt "10 Auswahl einer Garfunktion".

In der nachstehenden Tabelle finden Sie eine Liste der verfügbaren Funktionen.
In Kapitel 10 finden Sie eine genauere Beschreibung der Funktionen

DAMPF - MANUELL	GEMÜSE GAREN
FLEISCH GAREN	AUFWÄRMEN & STERILISIEREN
FISCH GAREN	AUFTAUEN

8 VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

8.1 Vorsichtsmaßnahmen und allgemeine Hinweise

Bevor der Dampfgarer zum ersten Mal verwendet wird, sollten Sie ihn einige Zeit auf Höchsttemperatur erhitzen, um eventuelle Ölreste aus dem Herstellungsprozess, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten, zu entfernen.

Das Zubehör kann heißes Wasser enthalten, wenn es aus dem Ofen genommen wird. Es empfiehlt sich daher, Handschuhe zu tragen und besonders vorsichtig zu sein.

Die Gerätezubehörteile, die eventuell mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen der EU-Verordnung 1935/2004 und den einschlägigen nationalen Vorschriften.

8.2 Betriebseinstellungen

Das Gerät verfügt über 3 Betriebseinstellungen, die durch Drücken von PT2 wählbar sind.

Standby-Modus: Diese Einstellung ist nach Bestätigen der Uhrzeit aktiviert; das DSP1 ist eingeschaltet und zeigt die Uhrzeit an.

EIN-Modus: Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf PT2. Alle Anzeigen und Knöpfe leuchten auf.

AUS-Modus: Drücken Sie im EIN-Modus einmal auf PT2.

Nur das Symbol ⏲ im DSP1 bleibt eingeschaltet.

Um die Betriebssicherheit zu gewährleisten, wird bei keiner dieser Einstellungen das Heizsystem unmittelbar aktiviert.

8.3 Erste Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt in der linken Anzeige des Geräts, DSP1, das Symbol 00:00. Bevor ein Garvorgang gestartet werden kann, müssen die Uhrzeit und die Wasserhärte eingestellt werden.

8.3.1 Einstellung der Uhrzeit und der Wasserhärte

Zur Einstellung der Uhrzeit drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um die Anzahl der Stunden einzustellen.

Drücken Sie einmal PT1, um mit der Minuteneinstellung fortzufahren. Drehen Sie wieder den Knopf nach rechts bzw. links, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie noch einmal auf PT1, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen und mit der Einstellung der Wasserhärte fortzufahren.

Das DSP2 zeigt das Wort "Dur" und das DSP1 zeigt die Wasserhärt "MED" (voreingestellter Wert) an.

Drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um den Wert für die Wasserhärte gemäß nachstehender Tabelle zu ändern.

Anschließend drücken Sie auf PT1, um die Wasserhärtestufe zu bestätigen.

ART	WASSERHÄRTE				Disp 1
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grade [°eH]	Französische Grade [°dF]	Deutsche Grade [°dH]	
WEICHES WASSER	0 BIS 150	0 BIS 11	0 BIS 15	0 BIS 8	SOFT
MITTELHARTES WASSER	151 BIS 350	12 BIS 25	16 BIS 35	9 BIS 20	MED
HARTES WASSER	301 BIS 500	26 BIS 35	36 BIS 50	21 BIS 28	HARD

8.3.2 Einstellen des Wasserstands

Nachdem Sie die Wasserhärte eingestellt haben, erscheint ---- im Display und die Wasserstandanzeige leuchtet.
Nehmen Sie den Wassertank bitte vollständig ab und warten Sie, bis die Anzeige im Display und die Wasserstandanzeige erloschen sind.

8.3.3 Ändern der Uhrzeit

In bestimmten Fällen kann es erforderlich sein, die eingestellte Uhrzeit zu ändern, zum Beispiel bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit. Zu diesem Zweck halten Sie im Standby-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") einige Sekunden lang den Knopf PT1 gedrückt, bis die Anzeige DSP1 blinkt. Anschließend führen Sie die in Abschnitt "8.3.1 Einstellung der Uhrzeit und der Wasserhärte" angegebenen Schritte durch.

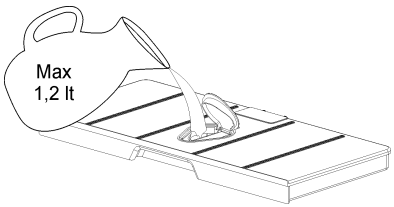
8.3.4 Ändern der Wasserhärte

In bestimmten Fällen kann es erforderlich sein, die Wasserhärte zu ändern. Zu diesem Zweck lesen Sie bitte Punkt "10.3.3 Ändern der Wasserhärte".

9 WASSERZUFUHR

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.
Füllen Sie den Wassertank bis zur "MAX"-Marke im Inneren des Tanks mit kaltem und frischem Trinkwasser und führen Sie ihn in den Schacht über dem Garraum ein (etwa 1,2 l).
Wenn in der Anzeige "rES" erscheint, bedeutet dies, dass der Wassertank nicht korrekt eingesetzt wurde.

9.1 Nachfüllen des Wassers



Der Inhalt des Wassertanks reicht normalerweise für einen Garvorgang von 50-60 Minuten aus.
Wenn jedoch Wasser nachgefüllt werden muss, beginnt die Leuchte für Wasser nachfüllen zu blinken . **Füllen Sie maximal 0,5 Liter in den Tank, damit dass Wasser nicht überläuft, wenn es in den Wassertank zurückgepumpt wird. ÜBERLAUFGEFAHR.**

9.2 Wasserstandanzeige

Der Dampfgarer zeigt die Wassermenge, die sich im Tank befindet, auf 3 Stufen an. Diese entsprechend den folgenden Prozentangaben:

- – 0% bis 20%
- – 20% bis 60%
- – 60% bis 100%

Bemerkung: Befüllen Sie den Tank nicht, wenn er eingesetzt ist. Entfernen Sie ihn vollständig und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

9.3 Ausleeren des Wassertanks

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.
Während das Wasser gepumpt wird, ist in der Anzeige "PUMP" zu sehen. Diese Meldung ist zu sehen, bis das Wasser eine Temperatur von 75 °C erreicht und in den Wassertank zurückgepumpt werden kann.
Wenn in der Anzeige "FULL" zu sehen ist, befindet sich zu viel Wasser im Tank. Bitte entleeren Sie den Tank und setzen Sie ihn wieder ein.
Achtung: Das Wasser im Tank kann heiß sein! Verbrennungsgefahr!
Nachdem das Wasser in den Tank zurückgepumpt wurde, ist in der Anzeige "DEP" zu sehen. In diesem Fall ist folgendermaßen vorzugehen:

2. Entfernen Sie den Tank und leeren Sie ihn aus.
2. Trocknen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn wieder in den Schacht oberhalb des Garraums ein. Reinigen und trocknen Sie den Garraum.
3. Lassen Sie die Tür des Geräts offen, damit der Garraum abkühlen und vollständig trocknen kann.

WICHTIGER HINWEIS: Es empfiehlt sich, den Wassertank nach jedem Garvorgang zu entnehmen und auszuleeren. Dies schützt vor Bakterien- und Kalkbildung im Inneren des Geräts.
Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine.
Wenn der Wassertank nicht aus dem Gerät entnommen wurde und ein neuer Garvorgang gestartet wird, ist in der Anzeige die Warnung "**DEP**" zu sehen.
Diese Warnung kann durch Drücken der Taste PT2 gelöscht werden und dann ein neuer Garvorgang gestartet werden, ohne den Tank vorher zu entnehmen und auszuleeren.

10 AUSWAHL DER GARFUNKTION

Im EIN-Modus kann durch einfaches Drehen des Knopfes PT2 nach rechts oder links eine Garfunktion ausgewählt werden. Die ausgewählte Garfunktion wird in der Anzeige DSP3 orange angezeigt. Die eingestellte

Richtwerte Fürs Garen

Garzeit wird in der Anzeige DSP1 angezeigt, und die eingestellten Parameter (Temperatur, Nahrungsmittelart) in der Anzeige DSP2.
Die vorgeschlagenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann je nach Art und Eigenschaft der Speisen unterschiedlich sein.

10.1.1 Dampf-Funktion (Manuelles Programm)

Nach Auswählen dieser Funktion drücken Sie PT1, um Garzeit und Temperatur einzustellen. Das Temperatur-Symbol beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die Temperatur einzustellen.
Drücken Sie PT1 zur Bestätigung. Das Garzeit-Symbol min beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
Bitte berücksichtigen Sie die Angaben in der Gartabelle (siehe Punkt 10).
Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

10.1.2 Fleisch garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.
Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").
Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM		FLEISCHART	TEMPERATUR ºC	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
C 1		HÄHNCHEN-BRUST	100 ºC	30	GELOCHT	2
C 2		KASSELER / STÜCKE	100 ºC	45	GELOCHT	2
C 3		PUTEN-SCHNITZEL	100 ºC	20	GELOCHT	2
C 4		SCHWEINEFILET GANZ	100 ºC	25	GELOCHT	2
C 5		WIENER WÜRSTCHEN	90 ºC	15	GELOCHT	2

10.1.3 Fisch garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die in DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.
Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "7.4.7 Verzögerter Start").
Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM		FISCHART	TEMPERATUR ºC	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
b 1		FORELLE	80℃	25	GELOCHT	2
b 2		GARNELEN	90℃	15	GELOCHT	2
b 3		FISCHFILET	80℃	18	GELOCHT	2
b 4		MUSCHELN	100℃	25	GELOCHT	2
b 5		HUMMER	100℃	30	GELOCHT	1/2

10.1.4 Gemüse garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.
Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.4.7 Verzögerter Start").

Richtwerte Fürs Garen

Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM		NAHRUNGSMITTEL	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
A 1		BROKKOLI	20	GELOCHT	2
A 2		KAROTTEN	25	GELOCHT	2
A 3		KARTOFFELN UND GEMISCHTES GEMÜSE	25	GELOCHT	2
A 4		ZUCKERERBSEN	15	GELOCHT	2
A 5		SPARGEL	25	GELOCHT	2

10.1.5 Aufwärm- und Sterilisierungsfunktion (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.
Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.
Drücken Sie auf PT2, um den Auftauvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Auftauvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").
Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM		SPEISEART FOOD	TEMPERATUR ºC	ZEIT (MIN.)	HINWEISE	GARBLECH	SCHIENE
r 1		TELLERGERICHTE	100°C	13		GRILLROST	2
r 2		FERTIGGERICHTE / GEFROREN	100°C	18	DECKEL VOM BEHÄLTER ENTFERNEN UND AUF ROST LEGEN.	GRILLROST	2
r 3		BOHNEN	100°C	35	STERILISIEREN: DIE ZEITEN BEZIEHEN SICH AUF	GRILLROST	2

PROGRAMM		SPEISEART FOOD	TEMPERATUR ºC	ZEIT (MIN.)	HINWEISE	GARBLECH	SCHIENE
r 4		KIRSCHEN	80°C	35	EINMACHGLÄSER MIT 1L.	GRILLROST	2
r 5		PFLAUMEN	90°C	35		GRILLROST	2
r 6		BABYFLÄSCHCHEN	100ºC	12		GRILLROST	2

10.1.6 Auftau-Funktion (Manuelles Programm)

Drücken Sie nach Auswahl dieser Funktion den Knopf PT1, um die eingestellte Garzeit zu ändern. Die Anzeige DSP1 beginnt zu blinken.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Auftauzeit zu ändern.
Bitte berücksichtigen die Angaben in der Auftautabelle (siehe Punkt 10).
Drücken Sie auf PT2, um den Auftauvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Auftauvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

10.1.7 Verzögerter Start

Wenn der Knopf PT1 gedrückt wird, um eine verzögerte Startzeit festzulegen, so beginnt das entsprechende Licht zu blinken, die Anzeige DSP1 zeigt die aktuelle Uhrzeit an, und im DSP2 erscheint die Anzeige "Auto".
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die verzögerte Startzeit einzustellen.
Drücken Sie PT2, um die verzögerte Startzeit zu bestätigen.
Der Dampfgarer geht bis zur eingestellte Startzeit in einen Wartezustand. Das DSP3 zeigt die gewählte Funktion an, und im DSP1 sowie im DSP2 werden abwechselnd die festgelegten Parameter angezeigt.
Wenn Sie den Garvorgang vor der eingestellten Zeit starten möchten, drücken Sie einfach auf PT2.
Wenn Sie den programmierten Garvorgang rückgängig machen möchten, halten Sie den Schalter PT2 drei Sekunden lang gedrückt.

10.2 Während des Betriebs

ES IST NORMAL, DASS WÄHREND DER AUFHEIZPHASE DURCH DIE ÖFFNUNG ZWISCHEN DER TÜR UND DEM BEDIENFELD ETWAS DAMPF AUSTRITT. DIE DAMPFMENGE VERRINGERT SICH, WENN DER DAMPFGARER DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR ERREICHT HAT.

10.2.1 Unterbrechen eines Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal auf PT2 drücken oder die Tür des Dampfgarers öffnen.

Richtwerte Fürs Garen

Das Gerät verfügt über eine Dampfablass-Funktion, die durch Drücken des Start/Stopp-Knopfes aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, um das Entstehen einer heißen Dampfwolke beim Öffnen der Gerätetür zu vermeiden.
Dieser Vorgang dauert rund 3 Minuten. In dieser Zeit wird auf dem Display das Wort "VAP" angezeigt.

ACHTUNG! WENN SIE DIE TÜR WÄHREND ODER NACH DEM GARVORGANG ÖFFNEN, OHNE DIESE FUNKTION ZU VERWENDEN, SOLLTEN SIE MIT DEM AUSTRITT VON HEISSER LUFT BZW. HEISSEM DAMPF AUS DEM GARRAUM RECHNEN. TRETEN SIE EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.
Zu diesem Zeitpunkt:

- Die Dampferzeugung wird sofort unterbrochen, wenngleich weiter Dampf entsteht, bis das Wasser im Kessel abkühlt.
- Die Wände des Garraums und der Wassertank sind weiter sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Die Zeitschaltuhr stoppt, und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Wenn Sie möchten, können Sie jetzt:

- die Speise umdrehen bzw. umrühren, damit sie gleichmäßig gegart wird.
- die Garparameter ändern.
- den Garvorgang abbrechen.
- den Garvorgang beenden.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken PT2.

10.2.2 Änderungsparameter

Die Betriebsparameter (Zeit, Temperatur etc.) können nur geändert werden, wenn der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie PT1, um den Modus zur Änderung der Parameter zu aktivieren. Das min-Symbol beginnt zu blinken. Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die restliche Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie PT1 zur Bestätigung, und das nächste Parameter-Symbol beginnt zu blinken. Gehen Sie wie im Kapitel über die Funktionen vor, um die übrigen Parameter zu ändern.
- Drücken Sie PT2, um den Garvorgang fortzusetzen.

10.2.3 Abbrechen eines Garvorgangs

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, halten Sie die Taste PT2 für drei Sekunden gedrückt.
Ein akustisches Signal ertönt und der Dampfgarer wird in den Zustand versetzt, der im folgenden Abschnitt beschrieben ist (10.2.4).

10.2.4 Ende eines Garvorgangs

Am Ende einer eingestellten Garzeit oder nach Drücken der Taste PT2, um den Garvorgang zu beenden, ertönen drei akustische Signale und in der Anzeige blinkt "End" auf. Das Gerät startet die Dampfablass-Funktion.
Durch diese Funktion entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, um das Entstehen einer heißen Dampfwolke beim Öffnen der Gerätetür zu vermeiden.
Dieser Vorgang dauert rund 3 Minuten. In dieser Zeit wird auf dem Display das Wort "VAP" angezeigt. Wenn Sie einen neuen Garvorgang starten möchten, drücken Sie PT2 und drehen Sie den Knopf.

ACHTUNG! WENN SIE DIE TÜR WÄHREND ODER NACH DEM GARVORGANG ÖFFNEN, OHNE DIESE FUNKTION ZU VERWENDEN, SOLLTEN SIE MIT DEM AUSTRITT VON HEISSER LUFT BZW. HEISSEM DAMPF AUS DEM GARRAUM RECHNEN. TRETEN SIE EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

Das Kühlgebläse kann nach dem Abschalten des Geräts noch eine gewisse Zeit nachlaufen. Dies ist eine normale Funktion, die dazu dient, die Temperatur im Dampfgarer zu verringern.
In der Zwischenzeit wird, sobald die Wassertemperatur im Kessel unter 75 ºC fällt, das Wasser in den Wassertank zurückgepumpt. Dies kann rund 10 Minuten dauern. In dieser Zeit wird im Display DSP1 die Meldung "PUMP" angezeigt. Wenn im Display "FULL" erscheint, befindet sich zu viel Wasser im Tank. Bitte entleeren Sie den Tank und setzen Sie ihn wieder ein.
Sobald das Display das Wort "DEP" anzeigt, ist der Pumpvorgang beendet und der Wassertank kann abgenommen werden.
Nehmen Sie den Wassertank ab, und trocknen Sie diesen sorgfältig. Lassen Sie den Garraum etwas auskühlen. Reinigen und trocknen Sie ihn dann mit einem Lappen oder einem Schwamm. **Lassen Sie die Tür einige Zeit offen, so dass das Gerät vollständig austrocknen kann.**

10.3 Sekundärmenü

Das Gerät ist auch mit einem verborgenen "Sekundärmenü" ausgestattet, das folgende Möglichkeiten bietet:

1. Aktivierung bzw. Deaktivierung der *Show-Room*-Funktion (durch die alle Heizelemente deaktiviert werden, so dass nur das Bedienfeld funktioniert)
2. Durchführung eines Entkalkungsvorgangs
3. Änderung der Wasserhärte
4. Aktivierung bzw. Deaktivierung der Kindersicherung ( )

10.3.1 Show-Room Funktion

Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 und DSP2 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Dies bedeutet, dass die *SHOW-ROOM*-Funktion (durch die alle Heizelemente deaktiviert werden, so dass nur das Bedienfeld funktioniert) deaktiviert ist.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um diese Funktion zu aktivieren (ON SHO) oder zu deaktivieren (OFF SHO). Zur normalen Verwendung des Geräts stellen Sie OFF SHO ein.
Nach Einstellen des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.

10.3.2 Entkalkungsfunktion

Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsvorgang, der rund 45 Minuten dauert, nicht unterbrochen werden.

Die Gerätetür kann während des Entkalkungsvorgangs offen oder geschlossen bleiben. (Siehe 11.1)
Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen:
Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 und im DSP2 die Meldung "ENTR CAL" erscheint.
Drehen Sie PT1 nach rechts und drücken Sie gleichzeitig PT2, um das Entkalkungsprogramm zu aktivieren. Wenn die Funktion aktiv ist, wird im DSP2 das Symbol angezeigt.
Sobald im Display "**0.5L**" angezeigt wird, nehmen Sie den Wassertank ab.
Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank und setzen Sie diesen wieder ein (siehe 11.2).
Drücken Sie PT2, um den Entkalkungsvorgang, der rund 30 Minuten dauert, zu starten.
Sobald im Display die Anzeige "**1.0L**" blinkt und der Dampfgarer ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren Sie diesen.
Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank und setzen Sie diesen wieder ein.
Drücken Sie PT2, um den ersten Spülvorgang zu starten.
Sobald im Display die Anzeige "**1.0L**" blinkt und der Dampfgarer erneut ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren Sie diesen.
Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank und setzen Sie diesen wieder ein.
Drücken Sie PT2, um den zweiten Spülvorgang zu starten.
Nach Beendigung der Spülvorgänge wird im Display das Wort "**End**" angezeigt.
Nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren und trocknen Sie diesen.

10.3.3 Ändern der Wasserhärte

Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung OFF SHO angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 und im DSP2 die Meldung "MED DUR" erscheint.
Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die Wasserhärte einzustellen. Es stehen die Optionen HARD, MED und SOFT zur Verfügung.
Nach der Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.

10.3.4 Kindersicherung

Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 die Meldung "OFF BLOC" erscheint.
Drehen Sie den Schalter PT1 nach rechts bzw. links, um diese Funktion zu aktivieren (ON BLOC) oder zu deaktivieren (OFF BLOC). Durch diese Funktion werden alle Funktionen und Tasten deaktiviert, wenn nach einer Betriebszeit von 3 Minuten kein Befehl durch den Benutzer erfolgt (wenn diese Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol im DPS2).
Nach der Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.
Um die Kindersicherung kurzzeitig zu deaktivieren, um das Garprogramm zu ändern oder eine andere Funktion auszuwählen, halten Sie PT1 gedrückt, bis das Symbol im DSP2 erscheint. Die gewünschten Änderungen können nun vorgenommen werden. 2 Minuten nach der letzten Einstellung wird die Kindersicherung wieder aktiviert.
Um die Kindersicherung vollständig zu deaktivieren, schalten Sie die Funktion im Sekundärmenü wie in diesem Abschnitt beschrieben aus.

10.4 Displaymeldungen

DISPLAY	BESCHREIBUNG
	ENTKALKEN
SOFT	WEICHES WASSER
MED	MITTELHARTES WASSER
HARD	HARTES WASSER
CAL	GERÄT MUSS ENTKALKT WERDEN. BLINKEN – ENTKALKEN BEGINNT.
0.5L	FÜLLEN SIE 0,5 LITER ENTKALKUNGSLÖSUNG IN DEN WASSERTANK.
1.0L	FÜLLEN SIE 1,0 LITER KALTES WASSER IN DEN WASSERTANK ZUM SPÜLEN.
	WASSERTANK
rES	ZEIGT AN, DASS DER WASSERTANK NICHT ODER FALSCH EINGESETZT IST.
dEP	DER WASSERTANK MUSS ENTFERNT, AUSGELEERT UND WIEDER EINGESETZT WERDEN.
	DAMPFABLASSEN UND PUMPEN
VAP	ZEIGT AN, DASS DER DAMPFABLASS-VORGANG LÄUFT.
PUMP	ZEIGT AN, DASS KALTES WASSER IN DEN BOILER LÄUFT UND HEISSES WASSER IN DEN WASSERTANK GEPUMPT WIRD.
FULL	DER WASSERTANK MUSS ENTFERNT, AUSGELEERT UND WIEDER EINGESETZT WERDEN.
----	WASSERSTAND EINSTELLEN (SIEHE 8.3.2)
	SYSTEMWARNUNGEN
HOt	TEMPERATUR IM BCP IST ZU HOCH.
	SYMBOLE
	KINDERSICHERUNG
	ENTKALKUNGSFUNKTION
	WASSERSTAND-ANZEIGE
	TEMPERATUR

10.5 Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich einschaltet, sobald eine Garfunktion gestartet wird.
Der Betrieb des Kühlgebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der oberhalb der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Dampfgarers noch eine gewisse Zeit andauern kann.

10.6 Innenbeleuchtung

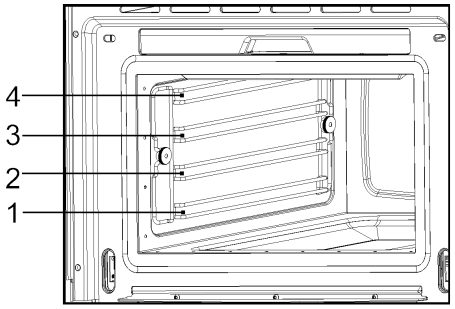
Die Innenbeleuchtung schaltet sich in folgenden Situationen ein:

- Wenn die Gerätetür im Standby-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") geöffnet wird.
- Wenn am Funktionsknopf eine Funktion ausgewählt wird.

Wenn die Gerätetür offen gelassen wird, schaltet sich das Licht nach 10 Minuten automatisch aus.

11 RICHTWERTE FÜRS GAREN

Für nähere Informationen zum Garen schauen Sie in den nachfolgenden Tabellen nach.
Die vorgeschlagenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann je nach Art und Eigenschaft der Speisen unterschiedlich sein.
Die Schienenhöhen, die in der letzten Spalte der Tabellen angegeben sind, werden auf der nachfolgenden Abbildung erklärt.



Das gelochte Garblech mit Speisen sollte nach Möglichkeit auf der Schiene 2 eingesetzt werden. In diesem Fall muss das nichtgelochte Garblech auf der Schiene 1 eingesetzt werden. Auf diese Weise werden Wassertropfen aufgefangen und das Gerät wird nicht schmutzig.

11.1 Fisch

FISCH	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
GOLDBRASSE	800-1200 g	80	30-40	GELOCHT	2
FORELLE	4 x 250 g	80	20-25	GELOCHT	2
LACHSFILET	500-1000 g	80	15-25	GELOCHT	2
LACHSFORELLE	1000-1200 g	80	25-35	GELOCHT	1/2
RIESENGARNELEN	500-1000 g	80	15-20	GELOCHT	2
GRÜNSCHALENMUSCHEL	1000-1500 g	100	25-35	GELOCHT	2
HEILBUTTFILET	500-1000 g	80	20-25	GELOCHT	2
HERZMUSCHELN	500-1000 g	100	10-20	GELOCHT	2
HUMMER	800-1200 g	100	25-30	GELOCHT	1/2
KABELJAUFILET	1000-1200 g	80	20-25	GELOCHT	2
MIESMUSCHELN	1000-1200 g	100	15-25	GELOCHT	2
SEESAIBLING	4 x 250 g	80	25-30	GELOCHT	2

SCHELLFISCH	1000-1200 g	80	20-25	GELOCHT	2
THUNFISCH-FILET	500-1000 g	80	15-20	GELOCHT	2
ZANDER	4 x 250 g	80	25-30	GELOCHT	2

11.2 Fleisch

FLEISCH	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
HÄHNCHEN-SCHENKEL	4-10	100	40-45	GELOCHT	2
HÄHNCHEN-BRUST	4-6	100	25-35	GELOCHT	2
KASSELER	500 – 1000 g	100	40-50	GELOCHT	2
PUTEN-SCHNITZEL	4-8	100	20-25	GELOCHT	2
SCHWEINEFILET, GANZ	4-8	100	20-30	GELOCHT	2
WÜRSTCHEN		80-100	10-15	GELOCHT	2

11.3 Eier

EIER	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
EIER IM GLAS	100	10-15	GRILLROST	2
EIER, HART	100	15	GRILLROST	2
EIER, WEICH	100	10-12	GRILLROST	2

11.4 Beilagen

BEILAGEN	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
GRAUPEN + FLÜSSIGKEIT	200 g + 400 ml	100	30-35	GRILLROST	2
GRIESS + FLÜSSIGKEIT	200 g + 300 ml	100	10-20	GRILLROST	2
LINSEN + FLÜSSIGKEIT	200 g + 375 ml	100	20-50	GRILLROST	2
REIS + FLÜSSIGKEIT	200 g + 250 ml	100	25-40	GRILLROST	2

Richtwerte Fürs Garen

11.5 Gemüse

GEMÜSE		TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
AUBERGINE	IN SCHEIBEN	100	15-20	GELOCHT	2
BOHNEN		100	35-45	GELOCHT	2
BROKKOLI	RÖSCHEN MIT STRUNK	100	25-30	GELOCHT	2
BROKKOLI	RÖSCHEN OHNE STRUNK	100	15-20	GELOCHT	2
BLUMENKOHL	RÖSCHEN	100	25-30	GELOCHT	2
BLUMENKOHL	GANZER KOPF	100	40-45	GELOCHT	1
ERBSEN		100	30-35	GELOCHT	2
FENCHEL	IN STREIFEN	100	15-20	GELOCHT	2
FENCHEL	IN HÄLFTEN	100	20-30	GELOCHT	2
KARTOFFELN MIT SCHALE	GANZ, SEHR KLEIN	100	20-25	GELOCHT	2
KARTOFFELN MIT SCHALE	GANZ, SEHR GROSS	100	45-50	GELOCHT	2
KARTOFFELN OHNE SCHALE	IN STÜCKEN	100	20-25	GELOCHT	2
RÜBE	IN STÜCKEN	100	20-25	GELOCHT	2
ZUCKERERBSEN		100	15-20	GELOCHT	2
KAROTTEN	IN SCHEIBEN	100	25-30	GELOCHT	2
MAISKOLBEN		100	50-60	GELOCHT	2
PAPRIKA	IN STREIFEN	100	12-15	GELOCHT	2
CHILI		100	12-15	GELOCHT	2
CHAMPIGNON	GEVIERTELT	100	12-15	GELOCHT	2
LAUCH	IN SCHEIBEN	100	10-12	GELOCHT	2
ROSENKOHL		100	25-35	GELOCHT	2
SELLERIE	IN STREIFEN	100	15-20	GELOCHT	2
SPARGEL		100	20-35	GELOCHT	2
SPINAT		100	12-15	GELOCHT	2
STAUDENSELLERIE		100	25-30	GELOCHT	2
ZUCCHINI	IN SCHEIBEN	100	12-18	GELOCHT	2

Richtwerte Fürs Garen

DE

11.6 Knödel

KNÖDEL	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
SÜSSE KNÖDEL	100	20-30	UNGELOCHT	2
SÜSSE HEFEKNÖDEL	100	15-20	UNGELOCHT	2
HEFEKNÖDEL	100	15-25	UNGELOCHT	2
BROTKNÖDEL	100	20-25	UNGELOCHT	2
SERVIETTENKNÖDEL	100	25-30	UNGELOCHT	2

11.7 Desserts

DESSERTS	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
GEDÄMPFTE ÄPFEL	500-1500 g	100	15-25	UNGELOCHT	2
GEDÄMPFTE BIRNEN	500-1500 g	100	25-30	UNGELOCHT	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	GRILLROST	2
CRÈME CARAMEL		80	25-30	GRILLROST	2
JOGHURT		40	4-6 Std.	GRILLROST	2
GEDÄMPFTE PFIRSICHE	500-1500 g	100	15-20	UNGELOCHT	2

11.8 Obst (Sterilisieren / Einmachen)

OBST	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
BIRNEN	4-6 1L-GLÄSER	100	30-35	GRILLROST	1
KIRSCHEN	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1
PFIRSICHE	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1
PFLAUMEN	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1

11.9 Aufwärmen

AUFWÄRMEN	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
TELLERGERICHTE	1-2	100	12-15	GRILLROST	2
TELLERGERICHTE	3-4	100	15-20	GRILLROST	2
FERTIGGERICHTE		100	15-20	GRILLROST	2

11.10 Blanchieren

GEMÜSE	MENGE	TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
z.B. BOHNEN, LINSEN		100	10-12	GELOCHT	2
GRÜNKOHL	1000-2000 g	100	12-16	GELOCHT	2
WIRSING	10-20	100	12-15	GELOCHT	2
WEISSKOHL, GANZ	2000-2500 g	100	30-45	GELOCHT	1
TOMATEN GESCHÄLT		80	12	GRILLROST	2

Richtwerte Fürs Garen

11.11 Auftauen

GEMÜSE / BEILAGE		TEMPERATUR (ºC)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
BROKKOLI	RÖSCHEN MIT STRUNK	40	15-20	GELOCHT	2
GEMISCHTES GEMÜSE		40	15-20	GELOCHT	2
SPINAT BLÄTTER	PORTIONEN	40	10-15	UNGELOCHT	2
BLUMENKOHL	RÖSCHEN	40	15-20	GELOCHT	2
ERBSEN		40	15-25	GELOCHT	2
GRÜNKOHL	GRÖSSERE PORTION	40	25-35	UNGELOCHT	2
KAROTTEN	IN SCHEIBEN	40	15-20	GELOCHT	2
ROSENKOHL		40	20-25	GELOCHT	2
SPARGEL		40	25-30	GELOCHT	2
FERTIGGERICHTE		40	NACH VERPACKUNGSANGABE	GRILLROST	2
BROT		40	10-25	GRILLROST	2
REIS		40	15-25	UNGELOCHT	2
LINSEN		40	15-20	UNGELOCHT	2
NUDELN		40	15-20	UNGELOCHT	2

11.12 Garen auf zwei verschiedenen Schienen

Einige Tipps:

Wenn Sie auf zwei verschiedenen Schienen gleichzeitig garen, sollten Sie die Bleche immer auf der 2. bzw. 3. Schiene und auf der 1. Schiene platzieren.

Unterschiedliche Garzeiten können Sie folgendermaßen regulieren:

Speisen, die eine längere Garzeit benötigen, sollten Sie im oberen Bereich des Garraums platzieren. Speisen, die eine kürzere Garzeit benötigen, sollten Sie auf der 1. Schiene platzieren.

Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Füllen Sie die Kartoffeln und das Gemüse in einen geeigneten Behälter auf dem Garrost auf der 2. oder 3. Schiene.

Platzieren Sie den Fisch auf der 1. Schiene.

Wenn Sie das gelochte Garblech zum Fischgaren verwenden, muss das ungelochte Garblech im unteren Bereich des Geräts platziert sein, damit die vom Fisch tropfende Flüssigkeit aufgefangen wird. Auf diese Weise bleibt das Gerät sauber.

Zeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Zeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Wählen Sie die längste Garzeit aus. Dank der unterschiedlichen Schienenhöhe sind die Speisen gleichzeitig fertig, ohne dass sie verkocht sind.

12 PFLEGE UND WARTUNG

12.1 Entkalken

Immer wenn Dampf produziert wird, entstehen unabhängig von der örtlichen Wasserhärte (z.B. Kalkgehalt des Wassers) Kalkablagerungen im Dampferzeuger.
Die Zeitabstände zwischen dem Entkalken hängen von der Wasserhärte und der Verwendungshäufigkeit ab. Wenn Sie das Gerät 4×30 Minuten pro Woche verwenden, sollte es (je nach Wasserhärte) in folgenden Abständen entkalkt werden.

WASSERHÄRTE	STUFE NR.	ENTKALKEN NACH ETWA
SEHR WEICH	SOFT	18 MONATEN
MITTELHART	MED	9 MONATEN
SEHR HART	HARD	6 MONATEN

Das Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalkungsvorgang notwendig ist. In diesem Fall leuchtet das Entkalkungssymbol auf. Wenn der Entkalkungsvorgang nicht durchgeführt wird, beginnt das Entkalkungssymbol nach einigen Garvorgängen zu blinken. Wenn dann immer noch kein Entkalkungsvorgang durchgeführt wird, wird das Gerät nach einigen Garvorgängen blockiert, das Entkalkungssymbol leuchtet ständig und im Display blinkt die Meldung "CAL". Der Dampfgarer wird erst entsperrt, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt wird.
Um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen, gehen Sie wie im Kapitel "10.3.2 Entkalkungsfunktion" beschrieben vor.
WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie es versäumen, den Entkalkungsvorgang durchzuführen, kann die Funktion des Geräts beeinträchtigt werden oder das Gerät Schaden nehmen.

12.2 Geeignete Entkalkungslösungen

Verwenden Sie zum Entkalken geeignete Entkalkungslösung wie "durgol"® oder zum Beispiel flüssige Entkalkungsmittel die in Kaffeemaschinen benutzt werden. Herkömmliche Entkalkungslösungen sind möglicherweise nicht geeignet, da sie Schaumbildende Stoffe enthalten können.
Achtung! Verwenden Sie keinen Essig oder Produkte auf Essigbasis, da Sie den inneren Kreislauf des Geräts beschädigen können.

12.3 Entkalkungsvorgang

Siehe Punkt 10.3.2

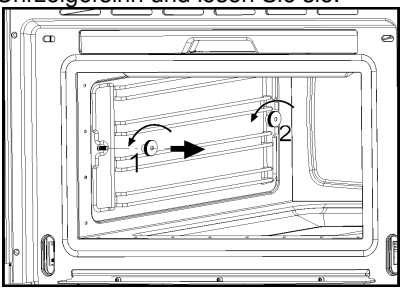
12.4 Reinigung des Garraums

Vermeiden Sie scheuernde Reiniger, wie zum Beispiel Scheuerschwämme, Stahlwolle etc., da sie die Oberfläche beschädigen können.
Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Lappen, so lange das Gerät noch warm ist. Trocknen Sie zum Schluss den Garraum.

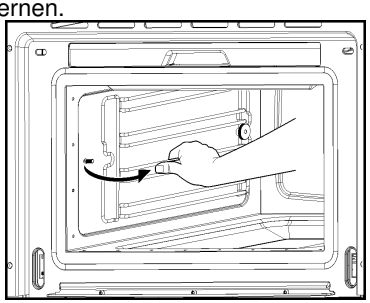
Für eine leichtere Reinigung können die Blechführungen entfernt werden (siehe folgendes Kapitel).
WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine.

12.5 Entfernen der Blechführungen

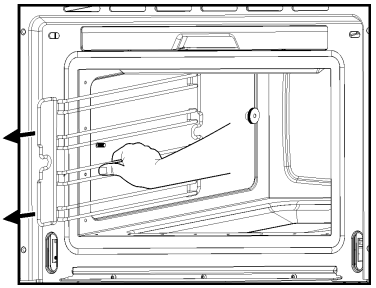
1. Drehen Sie die Rändelmutter 1 an der Vorderseite der Blechführung gegen den Uhrzeigersinn und lösen Sie sie.



2. Drehen Sie die Rändelmutter 2 an der Hinterseite der Blechführung gegen den Uhrzeigersinn und lösen Sie sie. Die Mutter nicht vollständig entfernen.



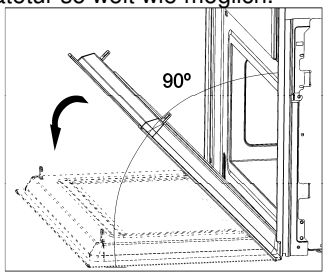
4. Ziehen Sie die Blechführung ins Innere des Garraums und entfernen Sie sie nach vorne.



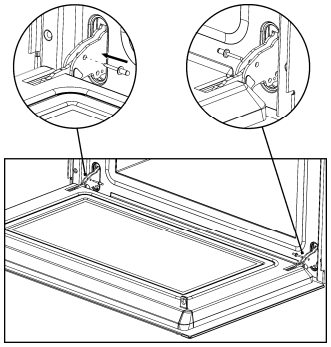
Um sie wieder zu befestigen, setzen Sie die Blechführung hinten wieder auf die Rändelmutter 2 und befestigen Sie die Schraube vorne.
Drehen Sie die Rändelmuttern 1 und 2 im Uhrzeigersinn, bis sie festsitzen.

12.6 Entfernen der Gerätetür

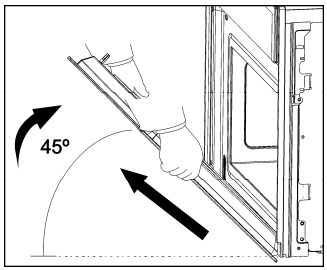
1. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich.



2. Stecken Sie 2 Bolzen in die Löcher der Scharniere.



3. Schließen Sie die Gerätetür so weit, bis sie herausgehoben werden kann.



4. Um sie wieder einzusetzen, drücken Sie die Scharniere von vorne in die Löcher.
5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und entfernen Sie die Bolzen.

13 REINIGUNG DES GERÄTS

Achtung! *Reinigen Sie das Gerät nur in ausgeschaltetem Zustand. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.*

Achtung! *Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte, Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen, oder scharfkantige Objekte, da Flecken entstehen können.*

Achtung! *Niemals Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.*

13.1 Vorderseite

Im Normalfall muss das Gerät nur mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung geben Sie einige Tropfen eines Geschirrspülmittels in das Spülwasser. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch.

Bei Geräten mit fingerabdruckabweisender Oberfläche verwenden Sie einen milden Glasreiniger und ein weiches fusselfreies Tuch. Wischen Sie hin und her, ohne dabei Druck auf die Oberfläche auszuüben. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke und Eiweißflecken sofort. Unter diesen Flecken kann Korrosion entstehen.

Lassen Sie kein Wasser in das Gerät laufen.

13.2 Geräteinneres

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser am Boden des Garraums mit einem weichen Tuch. Lassen Sie die Tür des Geräts offen, damit der Garraum abkühlen kann.

Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Flecken keine aggressiven Reinigungsprodukte. **Verwenden Sie keine Ofensprays oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.**

Halten Sie die Gerätetür und die Vorderseite des Geräts stets sauber, damit die Tür richtig öffnet und schließt.

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen des Geräts eintritt.

Die Lampenabdeckung aus Glas befindet sich an der Decke des Geräts und kann leicht für die Reinigung abgenommen werden. Hierfür können Sie sie leicht abschrauben und mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

13.3 Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile nach jeder Verwendung. Bei starker Verschmutzung lassen Sie sie einweichen und reinigen sie dann mit einer Bürste oder einem Schwamm. Alle Zubehörteile bis auf den Wassertank können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

14 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Von Zeit zu Zeit benötigt das Gerät kleinere Wartungsarbeiten oder den Austausch von Verschleißteilen wie Dichtungen, Glühlampen etc. Es folgen einige spezifische Anweisungen hierzu.

Vor allen Arbeiten an unter Spannung stehenden Teilen muss das Gerät zuvor vom Stromnetz genommen werden.

14.1 Fehlerbehebung

ACHTUNG! Alle Reparaturarbeiten sind von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Alle Reparaturen, die von jemandem durchgeführt werden, der über keine Genehmigung des Herstellers verfügt, sind gefährlich.
In folgenden Fällen müssen Sie nicht den Kundendienst kontaktieren.

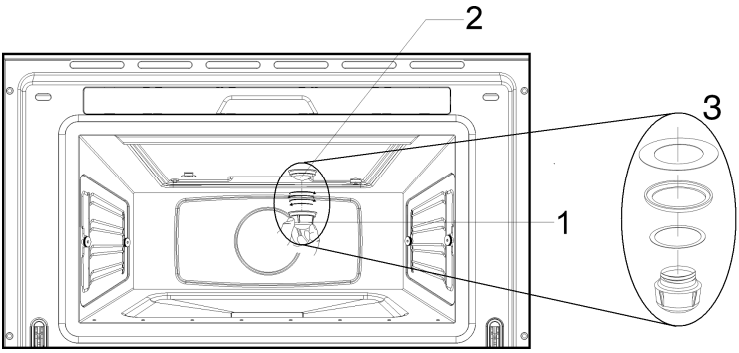
Fehlerbeschreibung	*Lösung*
Auf dem Display erfolgt keine Anzeige.	*- Die Zeitanzeige wurde ausgeschaltet (siehe Abschnitt "Betriebseinstellungen")*
Es geschieht nichts, wenn ich die Tasten drücke.	*- Die Kindersicherung ist aktiviert (siehe Abschnitt "Kindersicherung").*
Das Gerät funktioniert nicht.	*- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.* *- Prüfen Sie, ob das Gerät angeschaltet ist.*
Wenn das Gerät in Betrieb ist, gibt es merkwürdige Geräusche von sich.	*- Dies liegt an den Betriebsgeräuschen, die während des Garvorgangs auftreten können, z.B. wegen der Wasserpumpen im Dampferzeuger.* *- Durch den Dampf im Garraum wird Druck aufgebaut und die Wände des Garraums reagieren mit Geräuschen.* *- Diese Geräusche sind normal und stellen kein Problem dar.*
Die Speisen werden nicht oder nur langsam erwärmt.	*- Haben Sie die korrekte Garzeit und Temperatur ausgewählt?* *- Sie haben eine größere Menge an Speisen oder kältere Speisen in das Gerät gestellt, als Sie es für gewöhnlich tun.*
Im Display erscheint die Meldung "Err_".	*- Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.*
Auch nach dem Garvorgang gibt das Gerät Geräusche von sich.	*Dies stellt kein Problem dar. Das Kühlgebläse läuft für einige Zeit nach. Wenn die Temperatur tief genug gesunken ist, stellt sich das Gebläse automatisch ab.*
Das Gerät springt an, aber das Innenlicht leuchtet nicht.	*Wenn das Gerät funktionstüchtig ist, ist es sehr wahrscheinlich, dass die Glühbirne durchgebrannt ist. Sie können das Gerät weiterhin verwenden.*
Im Display erscheint	*Wasserstand einstellen (siehe 8.3.2)*

14.2 Austauschen der Glühbirne

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Glühbirne auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.
- Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas (1) ab und entfernen Sie sie.
- Entfernen Sie die Glühbirne (2). Achtung! Die Glühbirne kann sehr heiß sein.

- Setzen Sie eine neue Glühbirne des Typs E14 230-240V/15W ein. Folgen Sie den Anweisungen des Glühbirnenherstellers. WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass Sie die Dichtungsringe (3) in der richtigen Reihenfolge einlegen.
  - Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas (1) wieder an**).**
  - Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung.



15 INSTALLATION DES GERÄTS

15.1 Vor der Installation

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung auf dem Typenschild mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
Öffnen Sie die Gerätetür und **entnehmen Sie alle Zubehörteile** und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
Achtung! Die Vorderseite des Geräts kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entfernen Sie diese Folie vorsichtig. Beginnen Sie auf der Innenseite.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Gerätetür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür und die Vorderseite des Geräts beschädigt sind.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt ist oder fallen gelassen wurde.
Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, Radios oder Fernsehern aufgestellt werden.
Achten Sie während dem Aufstellen darauf, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit oder scharfkantigen Gegenständen und der Gerätehinterseite in Berührung kommt. Hohe Temperaturen können das Kabel beschädigen.
Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach dem Aufstellen des Geräts zugänglich ist.

15.2 Stromanschluss

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen ist gut sichtbar am Türrahmen des Geräts angebracht.
Das Typenschild darf niemals entfernt werden.

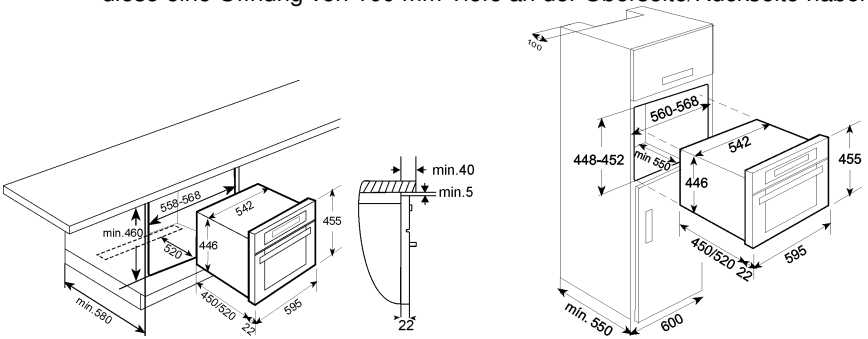
Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte geerdet werden.

Wenn das Gerät fest an das Netz angeschlossen wird, muss die elektrische Zuleitung des Geräts mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens **3 mm** versehen werden, die in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.

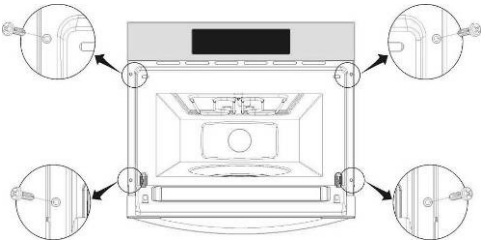
Wenn das Gerät über Steckdose und Stecker verbunden wird, prüfen Sie, ob diese vom gleichen Typ sind. Verwenden Sie keine Reduzierer, Adapter oder Verbindungsstücke, da durch sie Überhitzung und Verbrennungen verursacht werden können.

15.3 Aufstellen des Geräts

Das Gerät ist so konzipiert, dass es in Einbauschränke aus hitzebeständigen Materialien eingebaut werden kann. Halten Sie die Größenangaben in den nachfolgenden Abbildungen ein.
Wenn Sie das Gerät in hohe Einheiten einbauen, achten Sie darauf, dass diese eine Öffnung von 100 mm Tiefe an der Oberseite/Rückseite haben.



Schrauben Sie die 4 Schrauben in den Rahmen.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die er für deren Verbesserung als notwendig erachtet. Die Abbildungen und Beschreibungen in diesem Handbuch sind daher nicht bindend und stellen lediglich Hinweise dar.

Cód: 163776-a